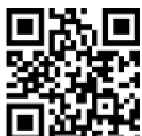
WINUS® s.r.l.







WINUS® s.r.l.



La serie di refrigeratori WINUS, e gli impianti da noi realizzati, sono progettati per eseguire correttamente tutti i processi di raffreddamento del settore enologico, agricolo e alimentare in genere.
Le particolari soluzioni costruttive e la produzione in serie delle nostre macchine consentono di offrire al cliente un prodotto di elevata qualità ad un prezzo competitivo dal piccolo al grande impianto.
I nostri impianti forniscono una adeguata portata di miscela refrigerata o riscaldata (55% acqua + 45% glicole propilenico per uso alimentare) che inviata in serpentine, piastre, intercapedini o scambiatori in genere permette di portare il prodotto alla temperatura desiderata.
La WINUS fornisce ai suoi clienti i calcoli e il dimensionamento di tutti i componenti dell'impianto.

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i refrigeratori Winus hanno struttura in **acciaio inox AISI 304**, progettata per consentire facile accessibilità a tutte le parti interne, anche al quadro elettrico. Il circuito frigorifero è realizzato con tubazioni di rame decapato, il condensatore è composto da tubi di rame e alette di alluminio, mentre il tipo di evaporatore varia secondo i modelli di refrigeratore (coassiale o a piastre).
Il circuito idraulico (presente nei modelli dal C2-W3 e superiori) è interamente costruito in materiali inossidabili (acciaio, ottone...), la pompa di circolazione è dimensionata per lavorare a basse temperature con una miscela al 45% di glicole propilenico.
I ventilatori sono dotati di un sistema di controllo della velocità (presente nei modelli dal C2-W3 e superiori) che consente il funzionamento delle macchine con temperature dell'aria ambiente da -5°C a +43°C. Il quadro elettrico interno ha grado di protezione IP55.

APPLICAZIONI

Chiarifica del mosto per i vini bianchi • Fermentazione a temperatura controllata • Precipitazione tartarica • Riscaldamento dei vini per la fermentazione malolattica • Condizionamento estivo della cantina, dei depositi e di qualunque altro locale anche ad uso civile • Raffreddamento di celle per la conservazione di carni, latticini, frutta e verdure • Ogni applicazione di raffreddamento in genere per il settore agricolo, alimentare, chimico e industriale.



The range of refrigerators WINUS and the plants realized by us are designed to execute correctly all the cooling processes of the oenological , agricultural and alimentary sector.
The particular constructive solutions and the mass-production of our machines permit to offer the customer a high quality product at a competitive price, from the small to the big plant.
Our plants supply an appropriate flow of refrigerated or heated mixture (55% water + 45% propylen glycol for alimentary use)
which pass through cooling coils , plates , air spaces or heat exchangers and permits the product to reach the requested temperature.
The WINUS company supplies to all the customers dimensioning and tecnical calculations of all the components of the plant.

GENERAL FEATURES

*All WINUS coolers feature an **AISI 304 stainless steel** structure designed for easy access to all internal parts and the control panel.*
The cooling circuit is made with pickled copper piping; the condenser is composed of copper piping and aluminium fins, and the type of evaporator varies according to cooler model (coaxial or plate type).
The hydraulic circuit (in models C2-W3 and higher) is entirely constructed in inoxidizable materials (steel, brass...) while the circulation pump is sized to work at low temperature with a 45% mixture of propylene glycol.
The fans are equipped with a speed control system (in models C2-W3 and higher) that lets the machines run at room temperatures from -5°C to +43°C. The built-in control panel has an IP55 degree of protection.

APPLICATIONS

Clarification of must for white wines • Fermentation at controlled temperatures • Tartaric precipitation • Heating of wines for malo-lactic fermentation • Summer conditioning of the wine-cellar, of the deposits and any other premises also for civil use •Cooling of cellars to preserve meats, dairy produce, fruits and vegetables •Every application of cooling for the agicultural, alimentary, chemical and industrial sector.



Bei der Planung der Kühlgeräteserie WINUS und den von uns produzierten Anlagen wurde auf eine optimale Ausführung alle Kühlprozesse im Weinbau-, Lebensmittel- und landwirtschaftlichen Bereich Wert gelegt.
Dank konstruktionsspezifischer Lösungen und der Serienproduktion unserer Geräte sind wir in der Lage, unseren Kunden ein qualitativ hochwertiges Produkt zu kostengünstigen Preisen sowohl bei kleinen wie bei großen Anlagen anzubieten. Unsere Anlagen können dank des verwendeten Kühl/Warm mittels (55 % Wasser + 45%lebensmittelechtem Propylglykol) mit einer angemessenen Kühlleistung aufwarten. Das Kühlmittel fließt durch Kühlspiralen, Platten, Hohlräume oder Wärmetauscher im allgemeinen und bringt das Produkt auf die gewünschte Temperatur. WINUS berechnet und plant alle Anlagenbauteile im Rahmen kundenspezifischer Lösungen.

ALLGEMEINE MERKMALE

*Alle Winus Flüssigkeitskühler verfügen über eine Konstruktion aus **Edelstahl AISI 304**, die eigens für den bequemen Zugriff auf alle internen Bauteile wie auch die Schalttafel konzipiert wurde.*
Der Kühlkreislauf ist aus abgebeizten Kupferrohren, der Kondensator besteht aus Kupferrohren und Aluminiumrippen, während der Typ des Verdampfers je nach Kühlermodell (Koaxial- oder Plattenkühler) variiert.
Der Hydraulikkreislauf (für die Modelle ab C2-W3 und darüber) besteht vollständig aus rostfreiem Material (Stahl, Messing ...). Die Umwälzpumpe ist für den Betrieb mit einer 45%igen Propylenglykolmischung bei niedrigen Temperaturen ausgelegt.
Die Ventilatoren sind (für die Modelle ab C2-W3 und darüber) mit einer Steuerung für die Geschwindigkeit ausgestattet, um denBetrieb der Maschinen bei Umgebungstemperaturen von -5°C bis +43°C zu gewährleisten. Die innen angebrachte Schalttafel hat die Schutzklasse IP55.

ANWENDUNGSBEREICHE

Klärung des Mostes für Weißweine • Gärung bei kontrollierter Temperatur • Weinsteinabscheidung • Erwärmung der Weine durch Apfelmilchsäuregärung • Klimakühlung des Weinkellers, der Lagerräume und sogar der Wohnräume • Kühlung von Zellen zur Aufbewahrung von Fleisch, Milchprodukten, Obst und Gemüse • Allgemein jede Art von Kühlung für den landwirtschaf tlichen und Lebensmittelbereich sowie chemische und industrielle Anwendungen.



Refrigeratori



La serie de refrigeradores WINUS, y las instalaciones de nuestra producción, se han diseñado para efectuar correctamente todos los procesos de enfriamiento del sector enológico, agrícola y de la alimentación en general.
Las particulares soluciones de fabricación y la producción en serie de nuestras máquinas permiten ofrecer al cliente un producto de elevada calidad a un precio competitivo desde la pequeña hasta la gran instalación.
Nuestras instalaciones suministran un adecuado caudal de mezcla refrigerada o calientada (55% agua +45% glicol propilénico para uso alimenticio) que a través de serpentín, placas, camisas o cambiadores de calor en general permite enfriar el producto a la temperatura deseada. WINUS suministra a sus clientes los cálculos y el tamaño de todos los componentes de la instalación.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

*Todos los refrigeradores Winus tienen la estructura de **acero inoxidable AISI 304** diseñada de manera que el acceso a todas las partes interiores así como al cuadro eléctrico sea particularmente fácil. El circuito frigorífico está realizado con tuberías de cobre decapado; tubos de cobre y aletas de aluminio componen el condensador; el tipo de evaporador, en cambio, varía en función del modelo de refrigerador (coaxial o de placas). El circuito hidráulico (presente en los modelos a partir del C2-W3 y superiores) está totalmente fabricado en materiales inoxidables (acero, latón...); la bomba de circulación está calculada para trabajar a bajas temperaturas con una mezcla al 45% de glicol propilénico. Los ventiladores incluyen un sistema de control de la velocidad (presente en los modelos a partir del C2-W3 y superiores) que permite el funcionamiento de las máquinas con temperaturas del aire ambiente de -5°C a +43°C. El cuadro eléctrico incorporado tiene grado de protección IP55.*

APLICACIONES

Clarificación del mosto para los vinos blancos • Fermentación a temperatura controlada • Precipitación tartárica • Calentamiento de vinos para la fermentación maloláctica • Acondicionamiento para el verano de la bodega, de los depósitos y de cualquier otro local incluso de uso civil • Enfriamiento de celdas para la conservación de carnes, lácticos, fruta y verduras • Todo tipo de aplicación de enfriamiento en general para el sector agrícola, alimentario, químico e industrial.



La série de réfrigérateurs WINUS et les installations de notre production, sont projetées pour effectuer correctement tous les procédés de refroidissement du secteur oenologique, agricole et alimentaire en général.
Les particulières solutions de construction et la production en série de nos machines permettent d'offrir au client un produit de qualité élevée à un prix compétitif de l'installation la plus petite à la plus grande. Nos installations fournissent un débit adéquat de mélange réfrigéré au chauffèe (55% eau + 45% glycol propylène pour aliments) qui, à travers serpentins, plaques, interstices ou échangeurs en général, permet de porter le produit à la température désirée. La WINUS donne à ses clients les calculs et le dimensionnement de tous les composants de l'installation.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

*Tous les refroidisseurs Winus ont une structure en **acier inox AISI 304**, qui à été conçue afin de faciliter l'accès à tous les composants internes, y compris le tableau électrique.*
Le circuit frigorifique est réalisé avec des tuyauteries en cuivre décapé. Le condensateur comprend des tuyaux en cuivre et des ailettes en aluminium. Le type d'évaporateur varie en fonction des modèles de refroidisseur (coaxial ou à plaques).
Le circuit hydraulique (présent dans les modèles à partir du C2-W3 et au-dessus) est entièrement construit dans des matières inoxydables (acier, laiton ...). La pompe de circulation est dimensionnée de manière à travailler à basses températures avec un mélange à 45% de glycol propylénique.
Les ventilateurs sont équipés d'un système de contrôle de la vitesse (présent dans les modèles à partir du C2-W3 et au-dessus) qui permet de faire fonctionner les machines quand la température de l'air ambiant est comprise entre -5°C et +43°C.
Le tableau électrique interne a un degré de protection IP55.

APPLICATIONS

Clarification du moût pour les vins blancs • Fermentation à température contrôlée • Précipitation tartrique • Chauffage des vins pour la fermentation malo-lactique • Conditionnement estival de la cave, des dépôts et de n'importe quel autre local à usage civil aussi • Refroidissement de cellules pour conserver viande, laitages, fruits et légumes • Chaque application de refroidissement en général pour le secteur agricole, alimentaire, chimique et industriel



A série de refrigeradores WINUS, e os sistemas realizados por nós, são projetados para efetuar correctamente todos os processos de resfriamento do sector enológico, agricolo e alimentar em geral.
As particulares soluções construtivas e a produção em série das nossas máquinas consentem de oferecer ao cliente um produto de alta qualidade com um preço competitivo desde o pequeno ao grande sistema.
Os nossos sistemas fornecem uma apropriada vazão de mistura refrigerada (55% água + 45% glicol propilénico para uso alimentar) que enviada nas serpentinas, chapas, interstícios ou trocadores em geral permite de dar ao produto a temperatura desejada. A WINUS fornece aos seus clientes os cálculos e o dimensionamento de todos os componentes do sistema.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

*Todos os refrigeradores Winus têm a estrutura em **aço inoxidável AISI 304**, projectada para consentir fácil acessibilidade a todas as partes internas, mesmo ao quadro eléctrico.*
O circuito frigorífico é realizado com tubagens de cobre decapado, o condensador é composto de tubos de cobre e aletas de alumínio, enquanto que o tipo de evaporador varia segundo os modelos de refrigerador (coaxial ou de placas).
O circuito hidráulico (presente nos modelos do C2-W3 e superiores) é inteiramente fabricado em materiais inoxidáveis (aço, latão...), a bomba de circulação é dimensionada para trabalhar a baixas temperaturas com uma mistura aos 45% de glicol propileno.
Os ventiladores estão dotados de um sistema de controlo da velocidade (presente nos modelos do C2-W3 e superiores) que consente o funcionamento das máquinas com temperaturas do ar ambiente de -5°C a +43°C. O quadro eléctrico interno tem grau de protecção IP55.

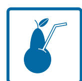
APLICAÇÕES

Clarificação do mosto para os vinhos brancos • Fermentação a temperatura controlada • Precipitação tartárica • Aquecimento dos vinhos para a fermentação malo-láctica • Condicionamento estivo da cantina, dos depósitos e de qualquer outro local também se este for de uso civil • Resfriamento de celas para a conservação de carnes, lacticínios, frutas e verduras • Cada aplicação de resfriamento em geral para o sector agrícola, alimentar, químico e industrial.

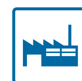
 ***Oenology***

 ***Beer***

 ***Pharmaceutical industry***

 ***Juices***

 ***Food industry***

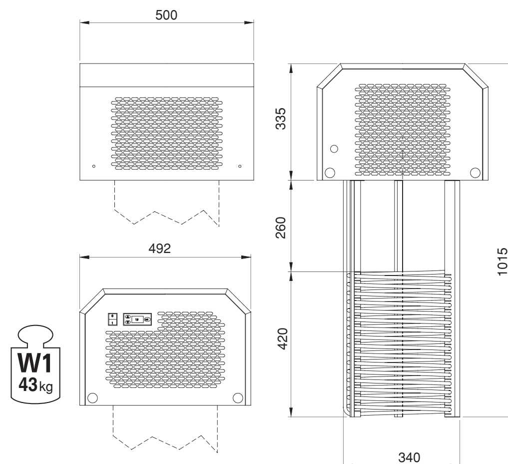
 ***Chemical industry***

WINUS s.r.l.

C1-W1

INOX





Il refrigeratore C1-W1 è dotato di una serpentina a scambio diretto e, inserito in tini, serbatoi o contenitori controlla automaticamente la temperatura del prodotto grazie al termostato con relativa sonda.

The C1-W1 cooler is equipped with a direct heat exchange coil and is inserted in drums, tanks or containers to automatically check the temperature of the product by the thermostat and the respective probe.

Der Flüssigkeitskühler C1-W1 ist mit einer Rohrschlange mit direktem Austausch ausgestattet und kontrolliert über ein Thermostat mit entsprechender Sonde in Bottichen, Tanks oder Behältern automatisch die Temperatur des Produkts.

El refrigerador C1-W1 incluye un serpentín de intercambio directo que -introducido en cubas, depósitos o contenedores- controla automáticamente la temperatura del producto gracias al termostato con correspondiente sonda.

Le refroidisseur C1-W1 est équipé d'un serpentin à échange direct. Si vous l'insérez dans des cuves, des réservoirs ou des conteneurs, il vérifie automatiquement la température du produit grâce à son thermostat à sonde incorporée.

O refrigerador C1-W1 está dotado de uma serpentina de troca directa e, inserido em cubas, depósitos ou contentores controla automaticamente a temperatura do produto graças ao termóstato com respectiva sonda.



Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (*)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (*)*	**1,4 kW**
Gas refrigerante - *Refrigerant gas - Kühlgas* *Gas refrigerante - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante*	**R-404A** OZONE FRIENDLY
Assorbimento elettrico - *Total imput power - Strombedarf (*)* *Absorción eléctrica - Absorption électrique - Absorção eléctrica (*)*	**0,45 kW**
Alimentazione elettrica - *Power supply - Stromversorgung* *Suministro eléctrico - Alimentation électrique - Alimentação eléctrica*	**230/1/50+PE V/ph/Hz**
Quantità di vino controllabile in fermentazione *Quantity of fermenting wine which can be controlled - Die Weinmenge kann während der Gärung kontrolliert werden* *Cantidad de vino controlable en fermentación - Quantité de vin contrôlable en fermentation - Quantidade de vinho controlável em fermentação*	≤ **3700 lt**



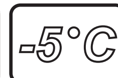
(*): Con vino in fermentazione alla temperatura di 19°C e temperatura ambiente di 25°C *(*): With fermenting wine at a temperature of 19°C and a room temperature of 25°C*



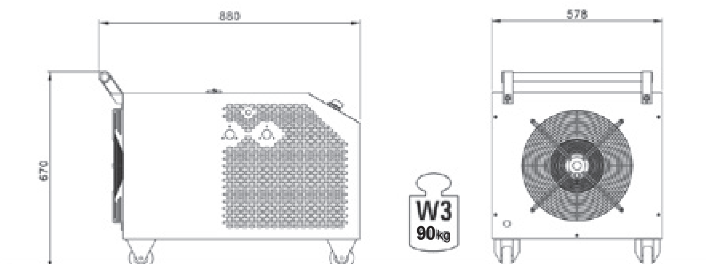
C2-W3











Refrigeratore di acqua glicolata, completo di pompa di circolazione, serbatoio di accumulo e accessori idraulici. É fornito con termostato per la rilevazione e il controllo della temperatura del prodotto.

Glycol water cooler complete with circulation pump, storage tank and hydraulic accessories, provided with a thermostat for the measurement and control of product temperature.

Flüssigkeitskühler mit wässriger Glykollösung einschließlich Umwälzpumpe, Speicherbehälter und hydraulischem Zubehör. Das Gerät mit zusätzlichem Thermostat zur Erfassung und Kontrolle der Produkttemperatur geliefert.

Refrigerador de agua glicolada con bomba de circulación, depósito de acumulación y accesorios hidráulicos. Con termostato adicional para la detección y control de la temperatura del producto.

Refroidisseur d'eau glycolée, équipé d'une pompe de circulation, d'un réservoir d'accumulation et d'accessoires hydrauliques. Thermostat d'appoint pour relever et contrôler la température du produit.

Refrigerador de água com glicol completo de bomba de circulação, depósito de acumulação e acessórios hidráulicos. É fornecido com termóstato adicional para o levantamento e o controlo da temperatura do produto.



Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (1)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (1)*	3,5 kW
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (2)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (2)*	1,5 kW
Gas refrigerante - *Refrigerant gas -Kühlgas* *Gas refrigerante - Gaz réfrigérant - Gas reffrigerante*	R-404A (OZONE FRIENDLY)
Assorbimento elettrico - *Total imput power - Strombedarf (1)* *Absorción eléctrica - Absorption électrique - Absorção eléctrica (1)*	1,5 kW
Portata d'aria - *Air flow - Luftdurchsatz* *Caudal de aire - Débit d'air - Vazão de ar*	1900 m³/h
Portata d'acqua glicolata - *Water flow rate - Glykolwasserdurchsatz* *Caudal de agua glicolada - Débit d'eau additionnée de glycol - Capacidade de água glicólica*	1200 l/h
Prevalenza utile disponibile - *Available pressure - Nutzförderhöhe* *Carga hidrostática útil disponible - Pression utile disponible - Prevalência útil disponível*	7 m.c.a.
Alimentazione elettrica - *Power supply - Stromversorgung* *Suministro eléctrico - Alimentation électrique - Alimentação eléctrica*	230/1/50+PE V/ph/Hz
Quantità di vino controllabile in fermentazione *(3)* *Quantity of fermenting wine which can be controlled - Die Weinmenge kann während der Gärung kontrolliert werden* *Cantidad de vino controlable en fermentación - Quantité de vin contrôlable en fermentation - Quantidade de vinho controlável em fermentação*	≤ 9800 lt



Note: (1), (2), (3) a pag. 26 del catalogo generale.
Notes (1), (2), (3) on page no. 26 of the general catalogue.

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS

R - Con RESISTENZA ELETTRICA per il riscaldamento
With electric heater - Mit elektrischem Heizwiderstand - Con resistencia eléctrica para el calentamiento
Avec une résistance électrique pour le chauffage - Com resistência eléctrica para o aquecimento



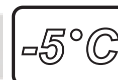
2T e 4T - Refrigeratori pronti per essere collegati a 2 o a 4 utenze finali!
Ready to be connected to 2 or 4 final units!
Fertig um zu 2 oder 4 End Verbrauchen verbunden zu werden!
Refrigerador listo para ser conectado a 2 o 4 aplicaciones!
Prêt pour être relié aux 2 ou 4 utilisations finals!
Pronto para ser conectado às 2 ou 4 unidades finais!



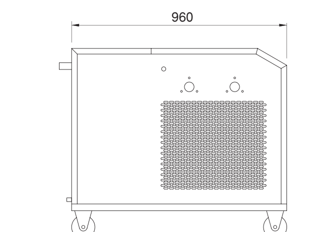
C2-W5
C2-W9

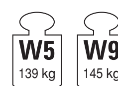


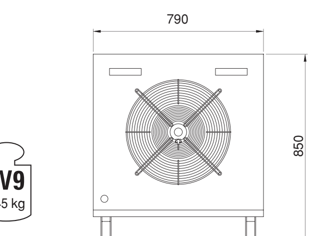












I refrigeratori C2-W5 e C2-W9 sono dotati di un termostato con relativa sonda per il controllo in automatico della temperatura del prodotto in un serbatoio. Sono provvisti di pompa di circolazione interna, di serbatoio di accumulo del fluido refrigerato e di tutti i componenti e le sicurezze richieste per l'impianto idraulico e frigorifero. E' prevista la possibilità di controllare fino a 10 serbatoi installando un quadro elettrico supplementare e valvole motorizzate. (Vedi schema impianto a pag. 15)

C2-W5 and C2-W9 coolers are equipped with a thermostat and a probe for the automatic temperature control of the product in one tank.
These models come with internal circulation pump, cooled liquid storage tank, and all the safety components required for the hydraulic and cooling system.
Up to 10 different tanks can be controlled by installing an extra control panel and motorised valves (see system diagrams on page 15).

Die Flüssigkeitskühler C2-W5 und C2-W9 sind mit einem Thermostat und entsprechender Sonder zur automatischen Steuerung der Produkttemperatur im Tank ausgestattet.
Sie sind mit einer im Inneren angebrachten Umwälzpumpe, Speicherbehälter für das Kühlmedium sowie allen Bauteilen und für die hydraulische und Kühlanlage geforderten Sicherheitseinrichtungen versehen.
Es wurde die Möglichkeit vorgesehen, mit der Installation einer zusätzlichen Schalttafel und angesteuerten Ventilen bis zu 10 Tanks zu kontrollieren (siehe Anlagenschemata auf S. 15).



Los refrigeradores C2-W5 y C2-W9 incluyen un termostato con su correspondiente sonda para el control automático de la temperatura del producto en un depósito.
Están equipados con bomba de circulación interna, depósito de acumulación del fluido refrigerado y con todos los componentes y dispositivos de seguridad requeridos por la instalación hídrica y frigorífica.
Se ha previsto la posibilidad de controlar hasta 10 depósitos instalando un cuadro eléctrico adicional y válvulas motorizadas (véanse esquemas de la instalación en pág. 15)

Les refroidisseurs C2-W5 et C2-W9 sont équipés d'un thermostat à sonde incorporée, qui sert à contrôler automatiquement la température du produit dans un réservoir.
Ils comprennent également une pompe de circulation interne, un réservoir d'accumulation du fluide réfrigéré, et tous les composants et les dispositifs de sécurité exigés pour une installation hydraulique et frigorifique.
Nous avons également prévu la possibilité de contrôler jusqu'à 10 réservoirs, en installant un tableau électrique supplémentaire et des vannes motorisées (voir les schémas de l'installation à la page 15).



Os refrigeradores C2-W5 e C2-W9 estão dotados de um termóstato com respectiva sonda para o controlo em automático da temperatura do produto num depósito.
Estão dotados de bomba de circulação interna, de depósito de acumulação do fluído refrigerado e de todos os componentes e as seguranças pedidas pela instalação hidráulico e frigorífico.
É prevista a possibilidade de controlar até 10 depósitos instalando um quadro eléctrico suplementar e válvulas motorizadas (veja esquemas instalação à pág. 15).

Refrigeratori

	C2-W5	C2-W9
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (1)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (1)*	5,1 kW	8,5 kW
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (2)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (2)*	2,4 kW	4,1 kW
Gas refrigerante - *Refrigerant gas - Kühlgas* *Gas refrigerante - Gaz réfrigérant - Gas reffrigerante*	R-404A OZONE FRIENDLY	R-404A OZONE FRIENDLY
Assorbimento elettrico - *Total imput power - Strombedarf (1)* *Absorción eléctrica - Absorption électrique - Absorção eléctrica (1)*	2,5 kW	3,7 kW
Pressione acustica rilevata *Acoustic pressure - Schalldruck - Presión sonora - Pression acoustique; Pressão sonora*	< 70 dB	< 70 dB
Portata d'aria - *Air flow - Luftdurchsatz* *Caudal de aire - Débit d'air - Vazão de ar*	3100 m³/h	3250 m³/h
Portata d'acqua glicolata - *Water flow rate - Glykolwasserdurchsatz* *Caudal de agua glicolada - Débit d'eau additionnée de glycol - Capacidade de água glicólica*	2600 l/h	2600 l/h
Prevalenza utile disponibile - *Available pressure - Nutzförderhöhe* *Carga hidrostática útil disponible - Pression utile disponible - Prevalência útil disponível*	15 m.c.a.	16 m.c.a.
Alimentazione elettrica - *Power supply - Stromversorgung* *Suministro eléctrico - Alimentation électrique - Alimentação eléctrica*	230/1/50+PE V/ph/Hz	400/3/50+N/PE V/ph/Hz
Quantità di vino controllabile in fermentazione *(3)* *Quantity of fermenting wine which can be controlled - Die Weinmenge kann während der Gärung kontrolliert werden - Cantidad de vino controlable en fermentación - Quantité de vin contrôlable en fermentation - Quantidade de vinho controlável em fermentação*	≤ 13800 lt	≤ 23000 lt

Note: (1), (2), (3) a pag. 26 del catalogo generale. *Notes (1), (2), (3) on page no. 26 of the general catalogue.*

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS

R - Con RESISTENZA ELETTRICA per il riscaldamento
With electric heater
Mit elektrischem Heizwiderstand
Con resistencia eléctrica para el calentamiento
Avec une résistance électrique pour le chauffage
Com resistência eléctrica para o aquecimento





4T e 6T - Refrigeratori pronti per essere collegati a 4 o a 6 utenze finali!
Ready to be connected to 4 or 6 final units!
Fertig um zu 4 oder 6 End Verbrauchen verbunden zu werden!
Refrigerador listo para ser conectado a 4 o 6 aplicaciones!
Prêt pour être relié aux 4 ou 6 utilisations finals!
Pronto para ser conectado às 4 ou 6 unidades finais!







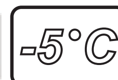
Componenti impianto a pag. 16
System components on page. 16

WINUS s.r.l.

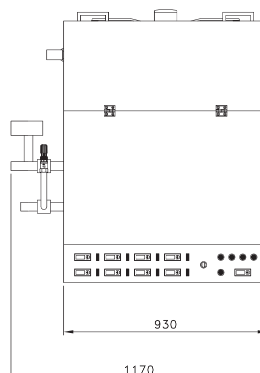
C2-W11
Ready

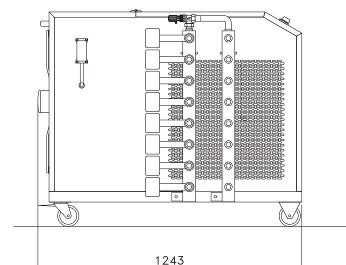


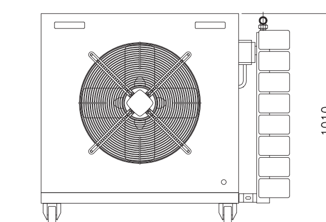








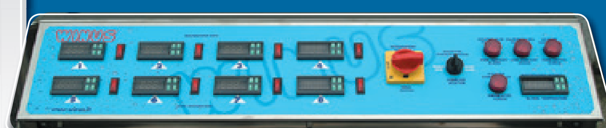






PREDISPOSTO PER IL CONTROLLO TEMPERATURA DI 8 UTENZE !

DESIGNED TO CONTROL THE TEMPERATURE OF 8 FINAL UNITS !



Il refrigeratore C2-W11 controlla in automatico fino a 8 utenze grazie al pannello di controllo e ai componenti installati. La macchina incorpora tutti gli accessori del circuito idraulico, come pompa di circolazione, serbatoio di accumulo con relative sicurezze (vaso espansione, valvole di sicurezza, sensore di livello…).

The C2-W11 cooler automatically controls up to 8 connections thanks to the control panel and the components installed. The machine comes complete with all the hydraulic circuit accessories, such as the circulation pump, the storage tank with the respective safety devices (expansion tank, safety valves, level sensor…). An electric heating resistance for the production of hot water is also installed.

Der Flüssigkeitskühler C2-W11 steuert automatisch über das Steuerpaneel und die installierten Bauteile bis zu 8 Verbraucher. Das Gerät enthält das gesamte Zubehör für den Hydraulikkreislauf wie Umwälzpumpe, Speicherbehälter mit entsprechenden Sicherheitseinrichtungen (Druckausgleichsgefäß, Sicherheitsventile, Füllstandssensor …). Serienmäßig ist ein Heizwiderstand zur Erzeugung von Warmwasser installiert.

El refrigerador C2-W11 controla en automático hasta 8 aplicaciones gracias al panel de control y a los componentes instalados. La máquina incorpora todos los accesorios del circuito hidráulico, como bomba de circulación, depósito de acumulación con correspondientes dispositivos de seguridad (depósito de expansión, válvulas de seguridad, detector de nivel…). De serie lleva instalada una resistencia eléctrica para la producción de agua caliente.

Le refroidisseur C2-W11 vérifie automatiquement jusqu'à 8 utilisations, grâce à son tableau de commande et aux composants installés. La machine comprend tous les accessoires du circuit hydraulique, tels que la pompe de circulation, le réservoir d'accumulation et ses dispositifs de sécurité (vase d'expansion, soupapes de sûreté, capteur de niveau …). Une résistance électrique standard est installée pour la production d'eau chaude.

O refrigerador C2-W11 controla em automático até 8 utilizações graças ao painel de controlo e aos componentes instalados. A máquina incorpora todos os acessórios do circuito hidráulico, como bomba de circulação, depósito de acumulação com respectivas seguranças (vaso de expansão, válvulas de segurança, sensor de nível…). Énstalada de série uma resistência eléctrica para a produção de água quente.



Refrigeratori

Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (1)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (1)*	**11 kW**
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (2)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (2)*	**4,5 kW**
Potenza calorifera - *Heating power - Wärmeleistung* *Potencia calorífica - Puissance calorifique - Potência calorífica*	**4 kW**
Gas refrigerante - *Refrigerant gas - Kühlgas* *Gas refrìgerante - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante*	**R-404A** OZONE FRIENDLY
Assorbimento elettrico - *Total imput power - Strombedarf (1)* *Absorción eléctrica - Absorption électrique - Absorção eléctrica (1)*	**4,1 kW**
Pressione acustica rilevata *Acoustic pressure - Schalldruck - Presión sonora - Pression acoustique; Pressão sonora*	**< 70 dB**
Portata d'aria - *Air flow - Luftdurchsatz* *Caudal de aire - Débit d'air - Vazão de ar*	**5000 m^3/h**
Portata d'acqua glicolata - *Water flow rate - Glykolwasserdurchsatz* *Caudal de agua glicolada - Débit d'eau additionnée de glycol - Capacidade de água glicólica*	**3200 l/h**
Prevalenza utile disponibile - *Available pressure - Nutzförderhöhe* *Carga hidrostática útil disponible - Pression utile disponible - Prevalência útil disponível*	**9 m.c.a.**
Alimentazione elettrica - *Power supply - Stromversorgung* *Suministro eléctrico - Alimentation électrique - Alimentação eléctrica*	**400/3/50+N/PE V/ph/Hz**
Quantità di vino controllabile in fermentazione *(3)* *Quantity of fermenting wine which can be controlled* *Die Weinmenge kann während der Gärung kontrolliert werden* *Cantidad de vino controlable en fermentación* *Quantité de vin contrôlable en fermentation* *Quantidade de vinho controlável em fermentação*	≤ **30000 lt**

Note: (1), (2), (3) a pag. 26 del catalogo generale. *Notes (1), (2), (3) on page no. 26 of the general catalogue.*

ESEMPI INSTALLAZIONI / SYSTEMS EXAMPLES





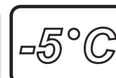


Componenti impianto a pag. 16
System components on page. 16

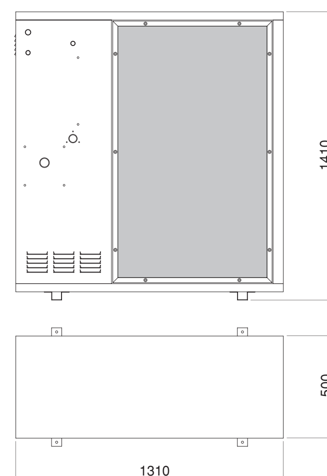
C2-W13
C2-W16
C2-W20

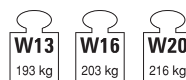












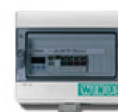
Refrigeratori di acqua glicolata con doppio sistema di regolazione del circuito frigorifero per ottimizzare le prestazioni della macchina sia in alta che in bassa temperatura. Per il funzionamento necessitano di un quadro elettrico remoto e di un serbatoio di accumulo esterno con le relative sicurezze.
Per il controllo in automatico degli impianti con più utenze, è necessario installare un quadro elettrico supplementare, elettrovalvole e pompe di circolazione esterne. (Vedi schema impianto a pag. 15)

Glycol water coolers with double cooling circuit adjustment system for optimised performance at both high and low temperatures.
These coolers require a remote control panel and an external storage tank with the respective safety devices for operation.
For the automatic control of systems with numerous connections, an extra control panel, solenoid valves and external circulation pumps must be installed (see system diagrams on page 15).



Flüssigkeitskühler mit wässriger Glykollösung und doppelter Regulierung des Kühlkreislaufs zur Optimierung der Leistungen des Geräts bei hohen wie niedrigen Temperaturen.
Für den Betrieb sind eine ferngesteuerte Schalttafel und ein externer Speicherbehälter mit den entsprechenden Sicherheitseinrichtungen erforderlich.
Zur automatischen Steuerung der Anlagen mit mehreren Verbrauchern müssen eine zusätzliche Schalttafel, Magnetventile und externe Umwälzpumpen installiert werden (siehe Anlagenschemata auf S. 15).

Refrigeradores de agua glicolada con doble sistema de regulación del circuito frigorífico para optimizar las prestaciones de la máquina tanto en alta como en baja temperatura.
Para el funcionamiento precisan de cuadro eléctrico remoto y de depósito de acumulación exterior con los correspondientes dispositivos de seguridad.
Para el control en automático de las instalaciones con varias aplicaciones, es necesario instalar un cuadro eléctrico adicional, electroválvulas y bombas de circulación exteriores (véanse esquemas de la instalación en pág. 15).



Refroidisseurs d'eau glycolée ayant un double système de régulation du circuit frigorifique, afin d'optimiser les performances de la machine aussi bien à haute qu'à basse température.
Pour marcher ils ont besoin d'un tableau électrique à distance et d'un réservoir d'accumulation externe, avec les dispositifs de sécurité correspondants.
Pour contrôler automatiquement les installations ayant plusieurs utilisations, il faut installer un tableau électrique supplémentaire, des électrovalves et des pompes de circulation externes (voir les schémas de l'installation à la page 15).



Refrigeradores de água com glicol, com duplo sistema de regulação do circuito frigorífico para optimizar as prestações da máquina seja em alta que em baixa temperatura.
Para o funcionamento necessitam de um quadro eléctrico remoto e de um depósito de acumulação externo com os respectivos dispositivos de segurança.
Para o controlo em automático das instalações com mais utilizações, é necessário instalar um quadro eléctrico suplementar, electroválvulas e bombas de circulação externas (veja esquemas instalação à pág. 15).

	C2-W13	C2-W16	C2-W20
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (1)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (1)*	13 kW	16,1 kW	20,1 kW
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (2)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (2)*	5,8 kW	7,6 kW	10,1 kW
Gas refrigerante - *Refrigerant gas - Kühlgas* *Gas refrìgerante - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante*	R-404A OZONE FRIENDLY	R-404A OZONE FRIENDLY	R-404A OZONE FRIENDLY
Pressione acustica rilevata *Acoustic pressure - Schalldruck - Presión sonora - Pression acoustique; Pressão sonora*	< 70 dB	< 70 dB	< 70 dB
Assorbimento elettrico - *Total imput power - Strombedarf (1)* *Absorción eléctrica - Absorption électrique - Absorção eléctrica (1)*	4,9 kW	6,1 kW	7,8 kW
Portata d'aria - *Air flow - Luftdurchsatz* *Caudal de aire - Débit d'air - Vazão de ar*	6000 m³/h	5500 m³/h	5100 m³/h
Portata d'acqua glicolata - *Water flow rate - Glykolwasserdurchsatz* *Caudal de agua glicolada - Débit d'eau additionnée de glycol - Capacidade de água glicólica*	3200 l/h	4250 l/h	4600 l/h
Prevalenza utile disponibile - *Available pressure - Nutzförderhöhe* *Carga hidrostática útil disponible - Pression utile disponible - Prevalência útil disponível*	4 m.c.a.	4 m.c.a.	4 m.c.a.
Alimentazione elettrica - *Power supply - Stromversorgung* *Suministro eléctrico - Alimentation électrique - Alimentação eléctrica*		400/3/50+N/PE V/ph/Hz	
Quantità di vino controllabile in fermentazione *(3)* *Quantity of fermenting wine which can be controlled* *Die Weinmenge kann während der Gärung kontrolliert werden* *Cantidad de vino controlable en fermentación* *Quantité de vin contrôlable en fermentation* *Quantidade de vinho controlável em fermentação*	≤ 33000 lt	≤ 41000 lt	≤ 52000 lt

Note: (1), (2), (3) a pag. 26 del catalogo generale. *Notes (1), (2), (3) on page no. 26 of the general catalogue.*

ESEMPI INSTALLAZIONI / SYSTEMS EXAMPLES





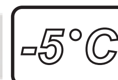


Componenti impianto a pag. 16
System components on page. 16

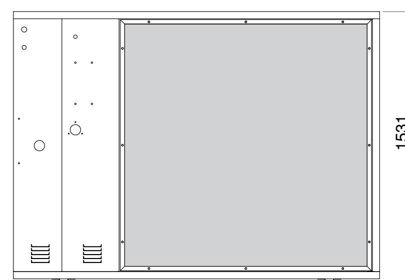
C2-W25
C2-W31
C2-W39

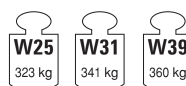


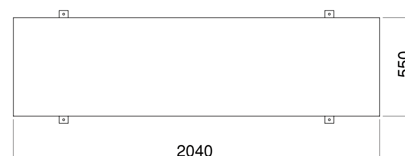












Refrigeratori di acqua glicolata con doppio sistema di regolazione del circuito frigorifero per ottimizzare le prestazioni della macchina sia in alta che in bassa temperatura.
Per il funzionamento necessitano di un quadro elettrico remoto e di un serbatoio di accumulo esterno con le relative sicurezze. Per il controllo in automatico degli impianti con più utenze, è necessario installare un quadro elettrico supplementare, elettrovalvole e pompe di circolazione esterne. (vedi schemi impianto a pag. 15)

Glycol water coolers with double cooling circuit adjustment system for optimised performance at both high and low temperatures.
These coolers require a remote control panel and an external storage tank with the respective safety devices for operation. For the automatic control of systems with numerous connections, an extra control panel, solenoid valves and external circulation pumps must be installed (see system diagrams on page 15).

Flüssigkeitskühler mit wässriger Glykollösung und doppelter Regulierung des Kühlkreislaufs zur Optimierung der Leistungen des Geräts bei hohen wie niedrigen Temperaturen.
Für den Betrieb sind eine ferngesteuerte Schalttafel und ein externer Speicherbehälter mit den entsprechenden Sicherheitseinrichtungen erforderlich.
Zur automatischen Steuerung der Anlagen mit mehreren Verbrauchern müssen eine zusätzliche Schalttafel, Magnetventile und externe Umwälzpumpen installiert werden (siehe Anlagenschemata auf S. 15).



Refrigeradores de agua glicolada con doble sistema de regulación del circuito frigorífico para optimizar las prestaciones de la máquina tanto en alta como en baja temperatura.
Para el funcionamiento precisan de cuadro eléctrico remoto y de depósito de acumulación exterior con los correspondientes dispositivos de seguridad.
Para el control en automático de las instalaciones con varias aplicaciones, es necesario instalar un cuadro eléctrico adicional, electroválvulas y bombas de circulación exteriores (véanse esquemas de la instalación en pág. 15).



Refroidisseurs d'eau glycolée ayant un double système de régulation du circuit frigorifique, afin d'optimiser les performances de la machine aussi bien à haute qu'à basse température.
Pour marcher ils ont besoin d'un tableau électrique à distance et d'un réservoir d'accumulation externe, avec les dispositifs de sécurité correspondants.
Pour contrôler automatiquement les installations ayant plusieurs utilisations, il faut installer un tableau électrique supplémentaire, des électrovalves et des pompes de circulation externes (voir les schémas de l'installation à la page 15).



Refrigeradores de água com glicol, com duplo sistema de regulação do circuito frigorífico para optimizar as prestações da máquina seja em alta que em baixa temperatura.
Para o funcionamento necessitam de um quadro eléctrico remoto e de um depósito de acumulação externo com os respectivos dispositivos de segurança.
Para o controlo em automático das instalações com mais utilizações, é necessário instalar um quadro eléctrico suplementar, electroválvulas e bombas de circulação externas (veja esquemas instalação à pág 15).

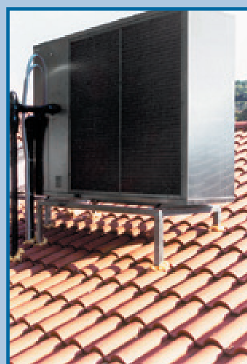
Refrigeratori

	C2-W25	C2-W31	C2-W39
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (1)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (1)*	24,7 kW	31 kW	38,7 kW
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (2)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (2)*	10,4 kW	14,1 kW	18,4 kW
Gas refrigerante - *Refrigerant gas - Kühlgas* *Gas refrìgerante - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante*	R-404A OZONE FRIENDLY	R-404A OZONE FRIENDLY	R-404A OZONE FRIENDLY
Assorbimento elettrico - *Total imput power - Strombedarf (1)* *Absorción eléctrica - Absorption électrique - Absorção eléctrica (1)*	9,2 kW	11,3 kW	14,5 kW
Pressione acustica rilevata *Acoustic pressure - Schalldruck - Presión sonora - Pression acoustique; Pressão sonora*	< 70 dB	< 70 dB	< 70 dB
Portata d'aria - *Air flow - Luftdurchsatz* *Caudal de aire - Débit d'air - Vazão de ar*	12400 m³/h	11500 m³/h	10600 m³/h
Portata d'acqua glicolata - *Water flow rate - Glykolwasserdurchsatz* *Caudal de agua glicolada - Débit d'eau additionnée de glycol - Capacidade de água glicólica*	7200 l/h	8900 l/h	11000 l/h
Prevalenza utile disponibile - *Available pressure - Nutzförderhöhe* *Carga hidrostática útil disponible - Pression utile disponible - Prevalência útil disponível*	6 m.c.a.	6 m.c.a.	6 m.c.a.
Alimentazione elettrica - *Power supply - Stromversorgung* *Suministro eléctrico - Alimentation électrique - Alimentação eléctrica*		400/3/50+N/PE V/ph/Hz	
Quantità di vino controllabile in fermentazione *(3)* *Quantity of fermenting wine which can be controlled* *Die Weinmenge kann während der Gärung kontrolliert werden* *Cantidad de vino controlable en fermentación* *Quantité de vin contrôlable en fermentation* *Quantidade de vinho controlável em fermentação*	≤ 64000 lt	≤ 80000 lt	≤ 100000 lt

Note: (1), (2), (3) a pag. 26 del catalogo generale. *Notes (1), (2), (3) on page no. 26 of the general catalogue.*

ESEMPI INSTALLAZIONI / SYSTEMS EXAMPLES









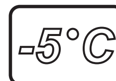
Componenti impianto a pag. 16
System components on page. 16

WINUS s.r.l

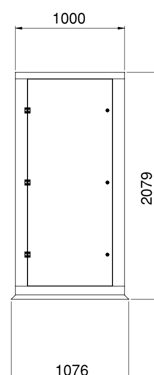
C3-W60
C3-W80
C3-W105

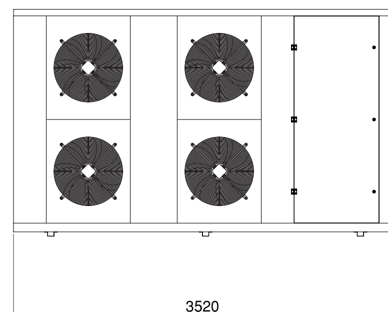


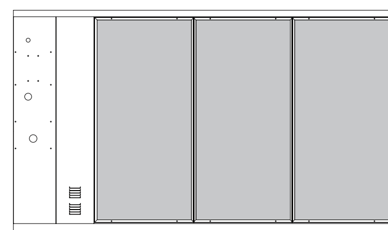












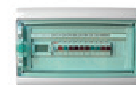
Refrigeratori di acqua glicolata con doppio sistema di regolazione del circuito frigorifero per ottimizzare le prestazioni della macchina sia in alta che in bassa temperatura.
Per il funzionamento necessitano di un quadro elettrico remoto e di un serbatoio di accumulo esterno con le relative sicurezze. Per il controllo in automatico degli impianti con più utenze, è necessario installare un quadro elettrico supplementare, elettrovalvole e pompe di circolazione esterne. (vedi schemi impianto a pag. 15)

Glycol water coolers with double cooling circuit adjustment system for optimised performance at both high and low temperatures.
These coolers require a remote control panel and an external storage tank with the respective safety devices for operation. For the automatic control of systems with numerous connections, an extra control panel, solenoid valves and external circulation pumps must be installed (see system diagrams on page 15).

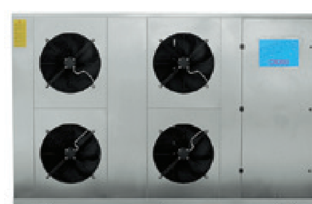
Flüssigkeitskühler mit wässriger Glykollösung und doppelter Regulierung des Kühlkreislaufs zur Optimierung der Leistungen des Geräts bei hohen wie niedrigen Temperaturen.
Für den Betrieb sind eine ferngesteuerte Schalttafel und ein externer Speicherbehälter mit den entsprechenden Sicherheitseinrichtungen erforderlich.
Zur automatischen Steuerung der Anlagen mit mehreren Verbrauchern müssen eine zusätzliche Schalttafel, Magnetventile und externe Umwälzpumpen installiert werden (siehe Anlagenschemata auf S. 15).



Refrigeradores de agua glicolada con doble sistema de regulación del circuito frigorífico para optimizar las prestaciones de la máquina tanto en alta como en baja temperatura.
Para el funcionamiento precisan de cuadro eléctrico remoto y de depósito de acumulación exterior con los correspondientes dispositivos de seguridad.
Para el control en automático de las instalaciones con varias aplicaciones, es necesario instalar un cuadro eléctrico adicional, electroválvulas y bombas de circulación exteriores (véanse esquemas de la instalación en pág. 15).



Refroidisseurs d'eau glycolée ayant un double système de régulation du circuit frigorifique, afin d'optimiser les performances de la machine aussi bien à haute qu'à basse température.
Pour marcher ils ont besoin d'un tableau électrique à distance et d'un réservoir d'accumulation externe, avec les dispositifs de sécurité correspondants.
Pour contrôler automatiquement les installations ayant plusieurs utilisations, il faut installer un tableau électrique supplémentaire, des électrovalves et des pompes de circulation externes (voir les schémas de l'installation à la page 15).



Refrigeradores de água com glicol, com duplo sistema de regulação do circuito frigorífico para optimizar as prestações da máquina seja em alta que em baixa temperatura.
Para o funcionamento necessitam de um quadro eléctrico remoto e de um depósito de acumulação externo com os respectivos dispositivos de segurança.
Para o controlo em automático das instalações com mais utilizações, é necessário instalar um quadro eléctrico suplementar, electroválvulas e bombas de circulação externas (veja esquemas instalação à pág 15).

	C3-W60	C3-W80	C3-W105
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (1)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (1)*	59,5 kW	80,5 kW	106 kW
Potenza frigorifera - *Cooling capacity - Kühlleistung (2)* *Potencia frigorífica - Puissance frigorifique - Potência frigorífera (2)*	30 kW	40 kW	54 kW
Gas refrigerante - *Refrigerant gas - Kühlgas* *Gas refrìgerante - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante*	R-404A OZONE FRIENDLY	R-404A OZONE FRIENDLY	R-404A OZONE FRIENDLY
Assorbimento elettrico - *Total input power - Strombedarf (1)* *Absorción eléctrica - Absorption électrique - Absorção eléctrica (1)*	23 kW	30 kW	38 kW
Portata d'aria - *Air flow - Luftdurchsatz* *Caudal de aire - Débit d'air - Vazão de ar*	39000 m³/h	37000 m³/h	34000 m³/h
Portata d'acqua glicolata - *Water flow rate - Glykolwasserdurchsatz* *Caudal de agua glicolada - Débit d'eau additionnée de glycol - Capacidade de água glicólica*	18000 l/h	21000 l/h	24000 l/h
Prevalenza utile disponibile - *Available pressure - Nutzförderhöhe* *Carga hidrostática útil disponible - Pression utile disponible - Prevalência útil disponível*	8 m.c.a.	8 m.c.a.	8 m.c.a.
Alimentazione elettrica - *Power supply - Stromversorgung* *Suministro eléctrico - Alimentation électrique - Alimentação eléctrica*		400/3/50+N/PE V/ph/Hz	
Quantità di vino controllabile in fermentazione *(3)* *Quantity of fermenting wine which can be controlled* *Die Weinmenge kann während der Gärung kontrolliert werden* *Cantidad de vino controlable en fermentación* *Quantité de vin contrôlable en fermentation* *Quantidade de vinho controlável em fermentação*	≤ 150000 lt	≤ 209000 lt	≤ 260000 lt

Note: (1), (2), (3) a pag. 26 del catalogo generale. *Notes (1), (2), (3) on page no. 26 of the general catalogue.*

VERSIONE BI-COMPRESSORE, SERBATOIO INTERNO
BI-COMPRESSORS VERSION, INTERNAL STORAGE TANK

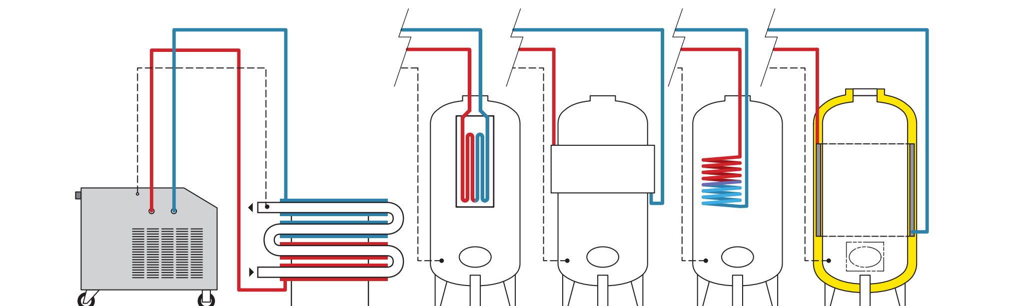






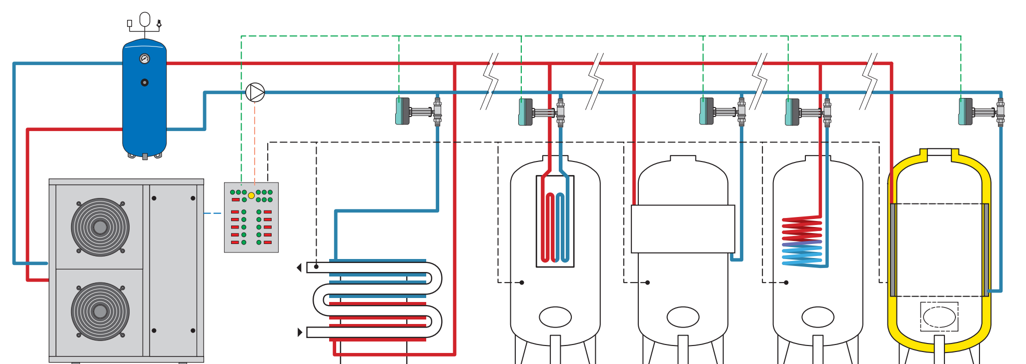
Schemi e componenti impianto

System diagrams and components - Schemen und Bestandteile der Anlage
Esquemas y components de las instalaciónes - Schémas et composonts de l'installation
Esquemas e componentes de sistemas



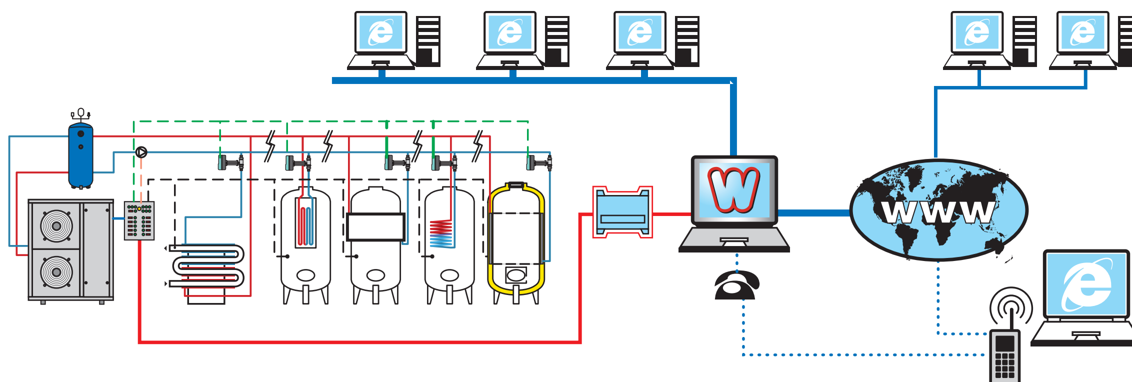
Con refrigeratore C2-W3, C2-W5 o C2-W9

With cooler C2-W3, C2-W5 or C2-W9 - Flüssigkeitskühler C2-W3, C2-W5 oder C2-W9 - Con refrigerador C2-W3, C2-W5 o C2-W9
Avec un refroidisseur C2-W3, C2-W5 ou C2-W9 - Com refrigerador C2-W3, C2-W5 ou C2-W9



Con refrigeratore dal C2-W13 al C3-W105

With coolers from model C2-W13 C3-W105 - Mit Flüssigkeitskühlern von Mod. C2-W13 bis Mod. C3-W105 - Con refrigeradores del mod. C2-W13 C3-W105 - Avec des refroidisseurs, du mod. C2-W13 C3-W105 - Com refrigeradores do mod. C2-W13 ao C3-W105



Con sistema di telegestione

With remote-control system - Mit Fernmanagement - Con sistema de telegestión - Avec un système de télégestion
Com sistema de telegestão

Componenti impianto

Quadro elettrico personalizzato per il controllo di tutti i processi del vino e per la gestione dei refrigeratori dal modello C2-W13 e superiori.

Customised control panel for the control of all wine processes and the management of coolers in models from C2-W13 and higher

Kundenspezifisch gestaltete Schalttafel zur Überwachung aller vom Wein durchlaufenen Prozesse und zum Management der Flüssigkeitskühler von Modell C2-W13 und darüber

Cuadro eléctrico personalizado para el control de todos los procesos del vino y para la gestión de los refrigeradores a partir del modelo C2-W13 y superiores

Tableau électrique personnalisé pour le contrôle de tous les procédés du vin et pour la gestion des refroidisseurs dans les modèles à partir du C2-W13 et et au-dessus

Quadro eléctrico personalizado para o controlo de todos os processos do vinho e para a gestão dos refrigeradores do modelo C2-W13 e superiores.



Quadro supplementare per controllo di più contenitori per C2-W3, C2-W5 e C2-W9 (max 10).

Additional control panel for the control of several tanks for C2-W3, C2-W5 and C2-W9 (max 10)

Zusätzliche Schalttafel zur Überwachung der Behälter für C2-W3, C2-W5 und C2-W9 (max 10)

Cuadro suplementario para el control de varias cajas para C2-W3, C2-W5 y C2-W9 (máx. 10)

Tableau supplémentaire pour contrôler plusieurs cuves pour C2-W3, C2-W5 et C2-W9 (10 au max.)

Quadro suplementar para controlo de vários contentores para C2-W3, C2-W5 e C2-W9 (máx. 10)



Pompe di distribuzione dell'acqua glicolata costruite in acciaio inox con motori maggiorati e tenute per basse temperature.

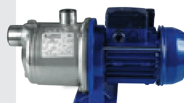
Glycol mixture circulation pumps made of stainless steel with oversize motors and seals for low temperatures.

Verteilerpumpen für das glykolhaltige Wasser aus Edelstahl rostfrei mit überdimensionierten Motoren und Dichtungen für niedrige Temperaturen.

Bombas de distribución del agua glicolada fabricadas de acero inoxidable con motores más grandes y juntas para bajas temperaturas.

Pompes de circulation de l'eau additionnée de glycol réalisées en acier inoxydable, avec moteurs majorés et joints pour basses températures.

Bombas de distribuição de água glicolada construida em aço inoxidável com motores aumentados e vedações para baixas temperaturas.



Valvole a sfera motorizzate in speciale esecuzione per basse temperature.

Motor-driven ball valves specially conceived for low temperatures.

Gesteuerte Kugelventile in Spezialausführung für niedrige Temperaturen.

Válvulas de bola motorizadas en versión especial para bajas temperaturas.

Clapets à bille motorisés réalisés pour basses températures.

Válvulas a esfera motorizadas realizadas especialmente para baixas temperaturas.



Accumulo dell'acqua glicolata con rivestimento interno per uso alimentare e cobentazione esterna

Glycol mixture storage tank with internal coating for food use and external insulation.

Speicherung des glykolhaltigen Wassers mit lebensmittelechter Innenbeschichtung und äußerer Dämmschicht.

Acumulador del agua glicolada con revestimiento interior para uso alimentario y aislamiento exterior.

Accumulation de l'eau additionnée de glycol avec revêtement intérieur pour aliments et calorifugée à l'extérieur.

Acumulação de água glicolada com revestimento interno para uso alimentar e coibentação externa.



Accumulo con resistenza elettrica per il riscaldamento

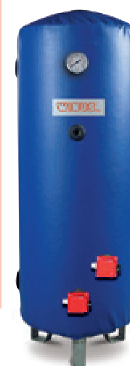
Storage with electrical resistance for heating

Speicherung mit elektrischem Heizwiderstand zum Erwärmen

Acumulador con resistencia eléctrica para el calentamiento

Accumulation avec une résistance électrique pour le chauffage

Acumulação com resistência eléctrica para o aquecimento



Piastre e serpentine

Plates and coils

Kühlplatten und Kühlsclangen

Placas y serpentines

Plaques ou serpentins

Placas ou serpentinas



Kit per telegestione

Telemaintenance system kit

Kit für Fernmanagement

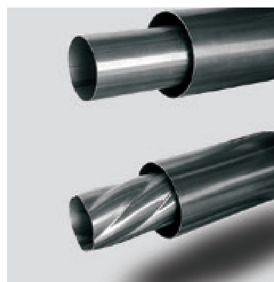
Kit para monitorización y telegestión

Kit pour télécontrôle

Kit para monotorização

Scambiatori tubo in tubo

Tube-in-tube heat exchangers - Rohr-in-Rohr-Wärmetauscher
Intercambiadores tubo en tubo - Échangeurs tube-en-tube - Permutadores tubo em tubo







Gli scambiatori tubolari sono formati da due tubi concentrici dove lo scambio termico avviene in controcorrente tra il prodotto (che percorre il tubo interno) e il fluido refrigerante (che percorre il tubo esterno).
Consentono un rapido abbassamento della temperatura del prodotto e sono particolarmente indicati per la lavorazione di sostanze fluide (mosto, vino…) e di sostanze dense o viscose (diraspato, creme…).
La lavorazione ed i materiali usati, esclusivamente acciaio inox, garantiscono un ottimo livello di igiene del prodotto.

Tubular heat exchangers are composed of two concentric tubes in which thermal exchange occurs in counter-current between the product (that flows through the internal pipe) and the refrigerant (that runs through the external pipe).
These heat exchangers permit rapid lowering of product temperature and are particularly indicated for the working of fluid substances (must, wine…), thick and viscous substances (de-stalked grape, creams…).
Accurate machining and the constructive materials used (only stainless steel) guarantee excellent product hygiene levels.

Die rohrförmigen Wärmetauscher bestehen aus zwei konzentrischen Rohren, bei denen der Wärmeaustausch im Gegenstrom zwischen Produkt (das durch das innere Rohr fließt) und Kühlmedium (das durch das äußere Rohr fließt) erfolgt.
Sie ermöglichen ein rasches Absenken der Produkttemperatur und eignen sich besonders für die Verarbeitung von Flüssigkeiten (Most, Wein ...), dick- und zähflüssigen Stoffen (Abgebeertes, Cremes ...).
Die Verarbeitung und die ausschließlich aus Edelstahl hergestellten, verwendeten Materialien gewährleisten eine optimale Produkthygiene.

Los intercambiadores tubulares están formados por dos tubos concéntricos en los que el intercambio térmico se produce en contracorriente entre el producto (que recorre el tubo interior) y el fluido refrigerante (que recorre el tubo exterior).
Permiten una rápida disminución de la temperatura del producto y están particularmente indicados para el tratamiento de sustancias fluidas (mosto, vino…), sustancias densas y viscosas (despalillado, cremas…).
El tratamiento y los materiales utilizados, exclusivamente acero inoxidable, garantizan un óptimo nivel de higiene del producto.

Les échangeurs tubulaires sont formés de deux tuyaux concentriques, où l'échange thermique se produit en contre-courant entre le produit (qui passe dans le tuyau interne) et le fluide réfrigérant (qui passe dans le tuyau externe).
Ils permettent d'obtenir un abaissement rapide de la température du produit, et ils sont particulièrement indiqués pour le traitement des substances fluides (moût, vin...), des substances denses et visqueuses (raisin égrappé, crèmes ...).
L'acier inox utilisé pour fabriquer nos échangeurs et le soin apporté à leur usinage vous garantissent un excellent niveau d'hygiène du produit.

Os permutadores tubulares são formados por dois tubos concêntricos onde a troca térmica acontece em contracorrente entre o produto (que percorre o tubo interno) e o fluído refrigerante (que percorre o tubo externo).
Consentem um rápido abaixamento da temperatura do produto e são particularmente indicados para o trabalho de substâncias fluídas (mosto, vinho…), substâncias densas e viscosas (desengaçado, creme…).
A laboração e os materiais usados, exclusivamente aço inoxidável, garantem um óptimo nível de higiene do produto.

Ø interno/Ø esterno *internal Ø/external Ø - Innen Ø/Außen Ø - Ø interior/Ø exterior* *Ø intérieur/Ø extérieur - Ø externo/Ø interno*	**40x60; 52x76; 70x101; 80x114; 101x139; 129x168 mm** (1,5 - 3 - 6 mt)
Superficie int. *Internal surface - Innenoberfläche - Superficie int.* *Surface interne - Superfície int.*	- **Liscia corrugata** *- smooth corrugated - glatt geriffelt - lisa corrugada* *- lisse ondulée - lisa corrugada*
Telaio *Frame - Rahmen - Bastidor* *Châssis - Estrutura*	- **Rastrelliera su ruote** *- rack-type on wheels - als fahrbares Gestell - con soporte sobre ruedas* *- râtelier sur roulettes - de grade sobre rodas* - **Rastrelliera su piedini regolabili** *- rack-type on adjustable support feet - als Gestell mit regulierbaren Füßen* *- con soporte sobre patas regulables - râtelier sur patins réglables* *- de grade sobre pés reguláveis* - **Per fissaggio a parete** *- for wall fastening - zur Wandbefestigung - para fijación en pared* *- pour fixation au mur - para fixação de parede*
Isolamento *Insulation - Isolierung - aislamiento* *Isolation - Isolamento*	**Sp. 25 mm con rifinitura in lamiera di acciaio inox** *25 mm thickness with stainless steel finishing* *25 mm stark mit Verarbeitung aus Edelstahlblech* *Esp. 25 mm con acabado de chapa de acero inoxidable* *25 mm d'épaisseur avec finition en tôle d'acier inox* *Esp. 25 mm com acabamento em chapa de aço inoxidável*
Curve *Curves - Kniestücke - Curvas* *Coudes - Curvas*	**Ispezionabili, con standard, medio e ampio raggio** *Can be inspected, with standard, medium and wide radius* *inspektionierbar, mit Standard-, mittlerem und weitem Radius* *Con registro para su inspección, con radio estándar, medio y amplio* *Visitables, à rayon standard, moyen et grand* *Inspeccionáveis, com standard, médio e amplo raio*
Raccordi *Connectors - Anschlüsse - Conexiones* *Raccords - Uniões* **Termometri** *Thermometers - Thermometer - Termómetros* *Thermomètres - Termómetros*	**A scelta del cliente** *At the choice of the customer - Nach Wahl des Kunden - Seleccionadas por el cliente* *Au choix du client - À escolha do cliente* **Digitali, (di serie per entrata/uscita prodotto)** *Digital (Standard on product inlet/outlet)* *Digitale Ausführung, serienmäßig (mit Produktein- und -auslauf)* *Digitales, (de serie para entrada/salida producto)* *Numériques et (standard, pour entrée/sortie du produit)* *Digitais, (de série para entrada/saída produto)*
Accessori *Accessoires - Acessórios - Accessories - Zubehör - Accesorios*	- **Specola** *Sight glass / Schauglas / Indicador de circulación* *Inficateur de circulation / Indicador de circulação* - **Inclinazione dei tubi per agevolare uscita prodotto (consigliata max 1°)** *- Inclination of pipes for easier product outlet (max. 1° recommended)* *- Geneigte Rohre, um den Produktauslauf zu erleichtern (empfohlen wird max. 1°)* *- Inclinación de los tubos para facilitar salida producto (aconsejada máx. 1°)* *- Inclinaison des tuyaux pour faciliter la sortie du produit (recommandée max. 1°)* *- Inclinação dos tubos para facilitar saída produto (aconselhada máx. 1°)*

Scambiatori a fascio tubiero

Shell and tube heat exchangers - Wärmetauscher mit Rohrbündel
Cambiadores térmicos de calandria - Échangeurs thermiques à calandre - Permutadores de carcaça e tubos





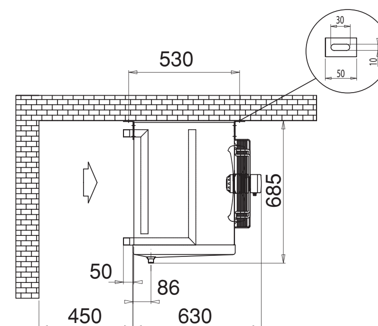


Aerorefrigeratori



Air coolers - Luftkühler
Aerorefrigeradores - Aéro-refroidisseurs - Aerorefrigeradores





POSSIBILITÀ DI CONTROLLO TERMOIGROMETRICO PER SALE DI APPASSIMENTO UVA E DEPOSITI BARRIQUES.

POSSIBILITY OF THERMO-HYGROMETRIC CONTROL OF WITHERING ROOMS AND BARRIQUES STORAGES.

RAFFRESCAMENTO DI LOCALI PER DEPOSITO BOTTIGLIE E CONSERVAZIONE DERRATE ALIMENTARI

COOLING OF BOTTLES STORE-ROOMS AND MAINTENANCE OF FOOD STUFFS.

Aerorefrigeratori con sbrinamento ad aria, funzionanti con miscela al 55% di acqua e 45% di glicole propilenico, adatti al condizionamento di locali e/o celle di deposito frutta e verdura di piccole e medie dimensioni, dove si ha bisogno di mantenere la temperatura tra 16°C e 0°C.
Disponibili con batteria di post-riscaldamento ad acqua, adatta per il controllo della temperatura e dell'umidità ambiente.

Air coolers with air-defrosting operating on a blend of 55% water and 45% propylene glycol are suited for the air-conditioning of small to medium size fruit and vegetable storage rooms in which the temperature must be maintained between 16°C and 0°C.
Available with re-heating coil to control the temperature and the humidity of small rooms.

Luftkühler mit Luftabtauung, die mit einer Mischung aus 55% Wasser und 45% Propylenglykol funktionieren und für die Klimatisierung von Räumen bzw. Lagerzellen für Obst und Gemüse von kleinen bis mittleren Ausmaßen geeignet sind, wo die Temperatur zwischen 16°C und 0°C gehalten werden soll.
Verfügbar mit Anlage für das Nachwärmen mit Wasser, geeignet für die Temperatur- und Luftfeuchtigkeitkontrolle.

Aerorefrigeradores con desescarche por aire, funcionan con una mezcla al 55% de agua y 45% de glicol propilénico, adecuados para el acondicionamiento de locales y/o cámaras de depósito fruta y verduras de pequeñas y medias dimensiones, donde sea necesario mantener la temperatura entre 16°C y 0°C.
Disponible con batería de post-calentamiento del agua, apropiada para el control de la temperatura y la humedad ambiente.

Aéro-refroidisseurs équipés d'un système de dégivrage par air. Ils fonctionnent avec un mélange à 55% d'eau et 45% de glycol propylénique et sont indiqués pour le conditionnement des locaux et/ou des chambres froides de petites et de moyennes dimensions où sont stockés les fruits et les légumes, et où il faut maintenir la température entre 16°C et 0°C.
Disponibles avec batterie de post-réchauffement à eau, pour le contrôle de la température et de l'humidité ambiance.

Aerorefrigeradores com descongelação a ar, que funcionam com mistura ao 55% de água e 45% de glicol propileno, apropriados para o condicionamento de locais e/ou celas de depósito fruta e verdura de pequenas e médias dimensões, onde existe a necessidade de manter a temperatura entre 16°C e 0°C.
Disponivel com bateria situado no aquecimento da agua ajustar controle da temperatura e humidade do ambiente.

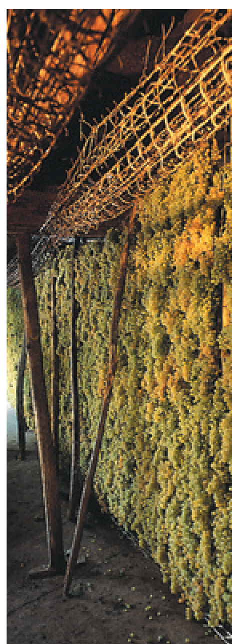
Aerorefrigeratori

		AW2		AW3		AW4		AW5		AW6		AW7	
		AV	BV	AV	BV	AV	BV	AV	BV	AV	BV	AV	BV
Potenza frigorifera - *Cooling capacity* *Kühlleistung* **-** *Potencia frigorífica* *Puissance frigorifique - Potência frigorífera*	*(1)* kW	3,41	3,14	4,46	3,96	6,54	6,04	7,91	7,15	9,44	8,74	11,84	10,69
	(2)	2,28	2,10	2,98	2,65	4,37	4,04	5,28	4,78	6,30	5,84	7,91	7,14
Assorbimento elettrico - *Total imput power* *Strombedarf* **-** *Absorción eléctrica* *Absorption électrique - Absorção eléctrica*	*(1)* W	190	130	190	130	380	260	380	260	570	390	570	390
Corrente assorbita - *Total input current* *Stromaufnahme - Corriente absorbida* *Courant absorbé - Corrente absorvida*	A	0,80	0,60	0,80	0,60	1,60	1,20	1,60	1,20	2,40	1,80	2,40	1,80
Portata d'aria - *Air flow* *Luftdurchsatz - Caudal de aire* *Débit d'air - Vazão de ar*	m³/h	3190	2340	3030	2190	6430	4730	6120	4430	9670	7120	9205	6669
Numero ventole - *Number of fans* *Anzahl Lüfterräder - Número de ventiladores* *Nombre de ventilateurs - Numero ventole*		1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3
Velocità rotazionale - *Rotation speed* *Drehzahl - Velocidad de rotación* *Vitesse de rotation - Velocità rotazionale*	1/min.	1430	940	1430	940	1430	940	1430	940	1430	940	1430	940
Rumore (5m) - *Noise level (5m)* *Geräusch (5m) - Ruido (5m)* *Bruit (5m) - Rumore (5m)*	Db(A)	56	51	56	51	59	54	59	54	60,8	55,8	60,8	55,8
Connessioni - *Connections* *Anschlüsse - Conexiones* *Connexions - Connessioni*		1"	1"	1"	1"	1"	1"	1"	1"	1"1/4	1"1/4	1"1/4	1"1/4
Volume ambiente - *Room volume* *Raumvolumen - Volumen ambiente* *Volume du local - Volume ambiente*	*(1)* m³	58	53	77	69	112	104	136	123	162	150	204	184
	(2)	40	36	52	46	75	69	91	82	108	100	136	123
OPTIONAL *Batteria post-riscaldamento - Re-heating coil* *batterie de post-réchauffement* *batería de post-calentamiento*		3,4	3,1	4,4	3,9	6,5	6	7,8	7,1	9,3	8,6	11,7	10,6

AV = velocità alta dei ventilatori - *High fan speed* - BV = velocità bassa dei ventilatori, consigliata in locali frequentati da persone - *Low fan speed, recommended for rooms with people*

Alimentazione elettrica - Power supply 230/1/50+PE

(1) Temperatura acqua glicolata ingresso = 7°C - (2) Temperatura acqua glicolata ingresso = 10°C
(*) Temperatura aria esterna = 35°C - Temperatura aria interna = 16°C - Umidità relativa = 60%
Ambiente con tutte le pareti disperdenti, scarsamente isolate e con la presenza di una porta e di alcune finestre









Per migliorare l'appassimento dell'uva si consiglia di utilizzare macchine nella versione alta velocità con l'applicazione di canalizzazioni in tessuto.

To improve the drying up of the grapes, is recommended to use machines with high fan speed and textile socks.

Um das Verwelken von Trauben zu verbessern empfehlen wir die Maschinen in Schnellge schwindigkeitsversion mit Kanalsystem im Gewebe.

Para mejorar la maceración de la uva se aconseja utilizar máquinas en la versión alta velocidad con aplicación de tuberías en textil.

Pour améliorer la flétrissure du raisin on conseille l'utilisation de machines en version haute vitesse avec l'application de canalisations en tissus.

Para melhor murchidão da uva se aconselha a utilizar a maquina não versão alta velocidade com aplicação de canalização em tecedo.

Sistemi di monitoraggio e telegestione

Monitoring and remote-control systems - Systeme für Fernüberwachung und Fernmanagement
Sistema de monitorización y telegestión - Systèmes de contrôle et télécontrôle - Sistema computorizado

Il Sistema di monitoraggio e telegestione Winus consente di controllare e gestire l'intero impianto a distanza. In presenza di un collegamento alla rete INTERNET, permette di interagire con il sito dell'impianto da qualsiasi parte del mondo ci si trovi, utilizzando semplicemente un PC o un palmare munito di Microsoft® Internet Explorer ed un collegamento alla rete telefonica. Installato in un PC in rete LAN consente di visualizzare i dati anche da altri PC della stessa rete;

CARATTERISTICHE:

Possibilità di personalizzare l'home page con il lay-out del proprio impianto

Visualizzazione e modifica dei parametri degli strumenti collegati (chiller, valvola elettronica, termostati,...)

Segnalazione allarmi ed eventi critici

Report istantanei, giornalieri e storici (fino a un anno) degli eventi con rappresentazioni grafi che e tabulari dei valori, stampabili ed esportabili

Gestione di modem tradizionali o GSM per l'invio di fax o sms e per l'accesso da remoto con Microsoft® Internet Explorer

Accesso ai dati tutelato da vari livelli di password

The Winus monitoring and remote-control system provides remote-control and management for the entire system, and with an INTERNET connection, permits interaction with the system's site from anywhere on earth using just a PC or hand-held computer equipped with Microsoft® Internet Explorer and a telephone link. When installed in a PC connected in LAN network, the system permits the display of data also from other PCs connected in the same network.

CHARACTERISTICS:

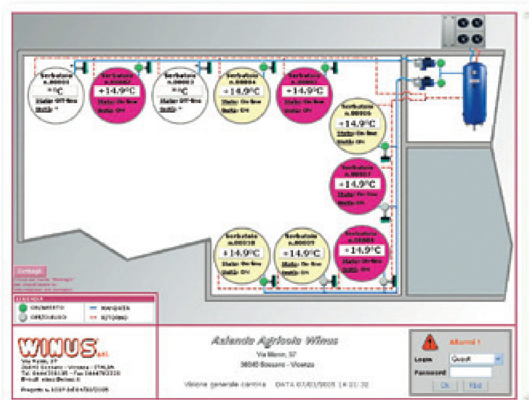
- *Home page that can be customised with the lay-out of the individual systems*
- *Display and modification of the parameters of the instruments connected (coolers, electronic valves, thermostats, ...).*
- *Signalling of alarms and critical events*
- *Instantaneous, daily and historical (up to one year) event reports with graphic and tabular value representation that can be printed and exported.*
- *Access to data protected by various levels of password*
- *Management of traditional or GSM-type modems for the transmission of fax or sms and for remote-access via Microsoft® Internet Explorer*

Mit dem Winus System für Fernüberwachung und Fernmanagement kann die gesamte Anlage aus der Ferne überwacht und gesteuert werden. Ist ein Internetanschluss vorhanden, hat man von überall auf der Welt mit einem PC oder einem Handheld, die mit Microsoft® Internet Explorer ausgerüstet sind, sowie über einen Anschluss an eine Telefonleitung Zugriff auf die Anlage. Wenn das System auf einem PC mit LAN-Netz installiert ist, können die Daten auch von anderen PCs des gleichen Netzes aus eingesehen werden.

MERKMALE:

- *Individuell konfigurierbare Homepage mit dem Layout der einzelnen Anlagen*
- *Anzeige und Änderung der Parameter der angeschlossenen Instrumente (Flüssigkeitskühler, elektronisches Ventil, Thermostate, …).*
- *Signalisierung von Alarmen und kritischen Ereignissen*
- *Direkte, tägliche und chronologische Reporterstellung (bis zu einem Jahr) zu den Ereignissen mit grafischer Darstellung und ausdruckbare wie exportierbare Wertetabellen*
- *Zugriff auf die Daten ist durch verschiedene Password-Ebenen geschützt*
- *Management über herkömmliche Modems oder GSM zum Versenden von Fax oder SMS und für den Fernzugriff mit Microsoft® Internet Explorer*





El sistema de monitorización y telegestión Winus permite controlar y gestionar completamente la instalación a distancia. En presencia de una conexión a Internet permite conectar con el sito de la instalación desde cualquier parte del mundo dónde se enquentra utilizando un PC o un trasmisor inalambrico provisto de Microsoft ® Internet Explorer y una conexión a la red telefónica. Enstalado en un PC en red LAN permite de visualizar los datos en oytos PC de la misma red.

CARACTERÍSTICAS:

- *Home page personalizable con el lay-out dela instalación concreta;*
- *Visualización y modificación de los parámetros de los intrumentos conectados (chiller, electroválvulas, termostatos...);*
- *Señal de alarma de incidentes críticos;*
- *Reportes instantaneos, diarios, históricos (hasta 1 años) de los incidentes con representación gráfica y tabularia de los valores, con impresión y exportable;*
- *Acceso a los datos protegido por varios niveles de pasword.*
- *Gestión de modem tradicíonal o GSM para el envío de fax o sms y para el acceso remoto con Microsoft ® Internet Explorer.*

Le système de télécontrôle et gestion Winus permet de contrôler et gérer à distance l'entière installation. En présence d'un branchement au réseau INTERNET, permet de dialoguer avec le site de l'installation de n'importe où l'on puisse se trouver, par la simple utilisation d'un ordinateur équipé de Microsoft® Internet Explorer et d'une connexion au réseau téléphonique. Installé sur le réseau LAN d'un ordinateur permet de visualiser les donnés aussi dans les autres ordinateurs du même réseau;

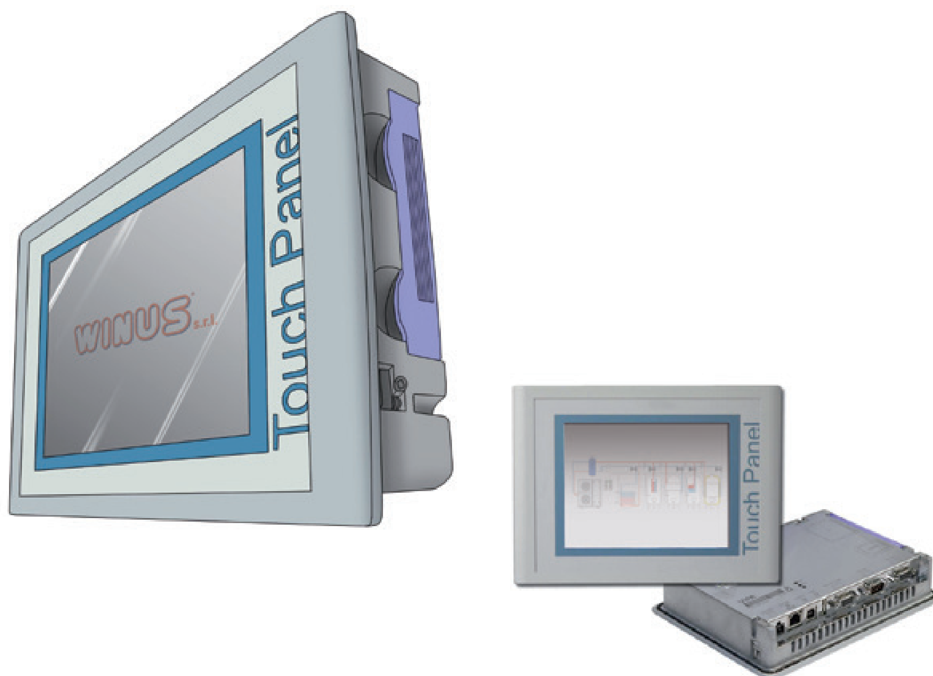
CARACTÉRISTIQUES:

- *Home page personnalisable avec lay-out de chaque installation*
- *Affichage et modification des réglages des instruments reliés (chiller, électrovannes, thermostats, …).*
- *Signalisation alarmes et cas critiques*
- *Report instantanées, journaliers et historiques (jusqu'à une année) des cas avec représentations graphique et tabulaire des donnés, imprimables et exportables.*
- *Accès aux donnés protégé par plusieurs niveaux de mot de passe.*
- *Gestion de modem traditionnels ou GSM pour la transmission de fax ou sms et pour l'accès d'un ordinateur par Microsoft® Internet Explorer*

O sistema de monotorização computorizado Winus permite controlar todas as funções a distancia em existência de uma ligação internet.
O sistema permite controlar a máquina de qualquieres parte do mundo com PC ou pocket pc phone mudido de um sistema operativo Microsoft® Internet Explorer tambien se instalado num PC com rede LAN o sistema permite o visualização de todos os datos nos PCs.

CARACTERÍSTICAS:

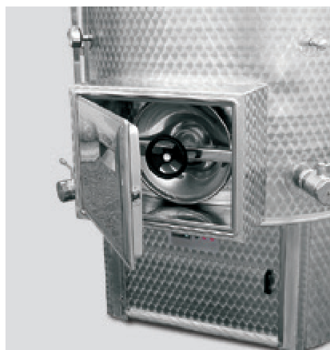
- *Home page personalizables*
- *Visualização e modificação dos parâmetros dos instrumentos (chiller, válvula eletrônica, termostato...)*
- *Segnalização de alarmes ou eventos críticos.*
- *Registro de valores instantaneo (diario e historico ate on ano) com representação grafica ou tabela com posibilidade de empreção ou exportação.*
- *Acesso os datos protegido por palabra pos sop vario niveles de operação.*
- *Gestião de modem tradicional ou GSM por envío de fax ou sms e por acesso remoto com Microsoft® Internet Explorer.*

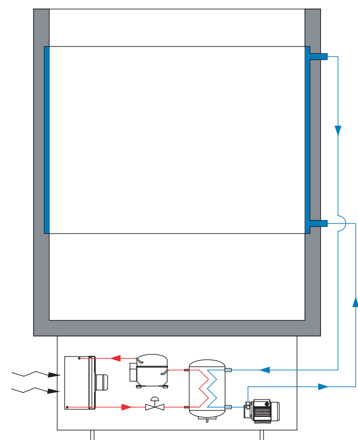


Serbatoi refrigerati

Cooled tanks - Kühltanks
Depósitos refrigerados - Réservoirs réfrigérés - Depósitos refrigerados







I serbatoi refrigerati sono progettati per eseguire i processi di vinificazione e stabilizzazione dei vini, per il trattamento di qualsiasi liquido (latte, birra, succhi…) e per la distribuzione del vino sfuso in sale vendita.
L'apparato frigorifero fornisce una adeguata miscela di fluido refrigerato (55% acqua e 45% glicole propilenico) che, inviata all'intercapedine del serbatoio mediante la pompa di circolazione, consente il raffreddamento del prodotto.
I serbatoi standard sono forniti con predisposizione per il sistema azoto mentre a richiesta con sistema semprepieno.

Cooled tanks are designed for the processes of both making and stabilising wine, the treatment of any liquid (milk, beer, juice…) and the distribution of loose wine at sales outlets.
The cooling system provides an adequate mix of cooled liquid (55% water, 45% propylene glycol), which when sent to the tank's interspace by the circulation pump permits the cooling of the product.
The standard tanks come prepared for the nitrogen system and an "always-full" system can be ordered on request.

Die Kühltanks wurden konzipiert, um die Prozesse der Weinbereitung und Stabilisierung von Wein, die Verarbeitung verschiedener Flüssigkeiten (Milch, Bier, Obstsaft ...) und zur Abgabe von nicht abgefülltem Wein in Verkaufsräumen zu ermöglichen.
Das Kühlgerät liefert eine entsprechende Mischung aus Kühlmedium (55% Wasser und 45% Propylenglykol), die mit Hilfe der Umwälzpumpe in den Zwischenraum des Tanks befördert wird und dort das Kühlen des Produkts ermöglicht.
Die Standardtanks werden mit Vorbereitung für das Stickstoffsystem geliefert, während auf Wunsch auch das Immervoll-System erhältlich ist.

Los depósitos refrigerados están concebidos para llevar a cabo los procesos de vinificación y estabilización de los vinos, para el tratamiento de cualquier líquido (leche, cerveza, zumos…) y para la distribución del vino a granel en salas de venta. El aparato frigorífico suministra una adecuada mezcla de fluido refrigerado (55% agua y 45% glicol propilénico) que, enviada a la capa intermedia del depósito mediante la bomba de circulación, permite el enfriamiento del producto. Los depósitos estándares incluyen la predisposición para el sistema nitrógeno mientras contra pedido con sistema siemprelleno.

Les réservoirs réfrigérés ont été conçus pour exécuter des procédés de vinification et de stabilisation des vins, pour le traitement de n'importe quel liquide (lait, bière, jus de fruits...), et pour la distribution du vin en vrac destiné à la vente.
L'appareil frigorifique fournit un mélange de fluide réfrigéré convenable (55% d'eau et 45% de glycol propylénique), que la pompe de circulation envoie dans la gaine du réservoir, ce qui permet ainsi de refroidir le produit.
Nos réservoirs standard sont fournis avec une configuration pour le système azote, mais nous pouvons vous fournir sur demande un système toujours plein.

Os depósitos refrigerados são projectados para executar os processos de vinificação e estabilização dos vinhos, para o tratamento de qualquer líquido (leite, cerveja, sumos…) e para a distribuição do vinho a granel em salas de venda.
O equipamento frigorífico fornece uma adequada mistura de fluído refrigerado (55% água e 45% glicol propileno) que, enviada ao rebaixo de parede dupla do depósito através da bomba de circulação, consente o arrefecimento do produto.
Os depósitos standard são fornecidos com predisposição pelo sistema azoto enquanto que por encomenda com sistema sempre-cheio

Altri macchinari





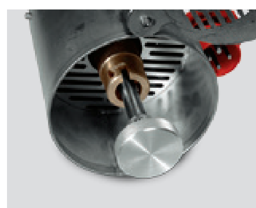
Agitatori estraibili
Extractable agitators
Entfernbares Rührgerät
Agitadores extraíbles
Agitateurs escamotables
Agitadores extraíveis

Scambiatore a piastre di varie dimensioni e potenze
Plate-type heat exchanger
Wärmetauschplatte
Intercambiador de placas de diferentes dimensiones y caudal
Éhangeurs à plaques de différentes dimensions et puissances
Permutador de placas de várias dimensões e potências



Riscaldatori
Heaters
Heizapparate
Calefactores
Réchauffeurs
Aquecedores

Optionals - Zubehöre
Accesorios - Accessoires - Acesórios

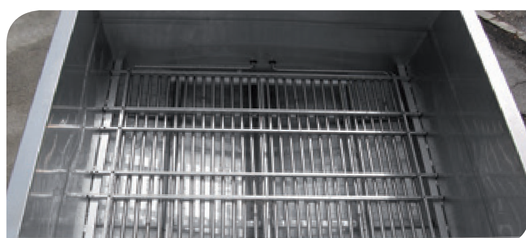




APPLICAZIONI SPECIALI / SPECIAL APPLICATIONS



VASCA DI SHOCK TERMICO PER ASPARAGI
HEAT-SHOCK VAT FOR ASPARAGUS
SPARGELSCHOCKWANNE
BAÑERA DE CHOQUE TÉRMICO PARA ESPÁRRAGOS
CUVE DE CHOC THERMIQUE POUR ASPERGES
TANQUE DE CHOQUE TÉRMICO PARA ASPARGOS









Tutti i macchinari Winus sono forniti con speciali imballi, adatti a spedizioni internazionali per via aerea, marittima o su con container.

WINUS S.r.l. rilascia per ciascun refrigeratore la DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ed il MANUALE DI USO E MANUTENZIONE.

Si consiglia un'attenta lettura di tutta la documentazione prima di installare i macchinari.





All WINUS products are delivered in special packaging suited to international shipping by air, sea or container.

WINUS S.r.l. issues a DECLARATION OF CONFORMITY and an OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL for each cooler.

We recommend carefully reading all the documentation provided before proceeding to installation.



Alle Geräte von Winus werden in einer speziellen Verpackung geliefert, die für den internationalen Versand in der Luft, auf See oder mit Container geeignet sind.

WINUS S.r.l. stellt für jeden Flüssigkeitskühler eine KONFORMITÄTSBESCHEINI GUNG aus und legt eine BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG bei.

Alle Unterlagen sollten sorgfältig gelesen werden, bevor die Geräte installiert werden.





Todas las maquinarias son provistas con especiales embalajes, aptos a expediciones internacionales por avión, barco o sobre contáiner.

WINUS S.r.l concede por cada refrigerador la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD y el MANUAL DE EMPLEO Y MANUTENCIÓN.

Se aconseja una atenta lectura de toda la documentación antes de instalar las maquinarias.





Toute machine Winus est fournie avec emballage spécial, adapté à expéditions internationales par avion, maritime ou sur container.

WINUS S.r.l. délivre pour tout réfrigérateur une DÉLARATION DE CONFORMITÉ et une NOTICE D'UTILISATION ET MANUTENTION.

On conseille de lire avec attention l'entière documentation avant l'installation des machines.



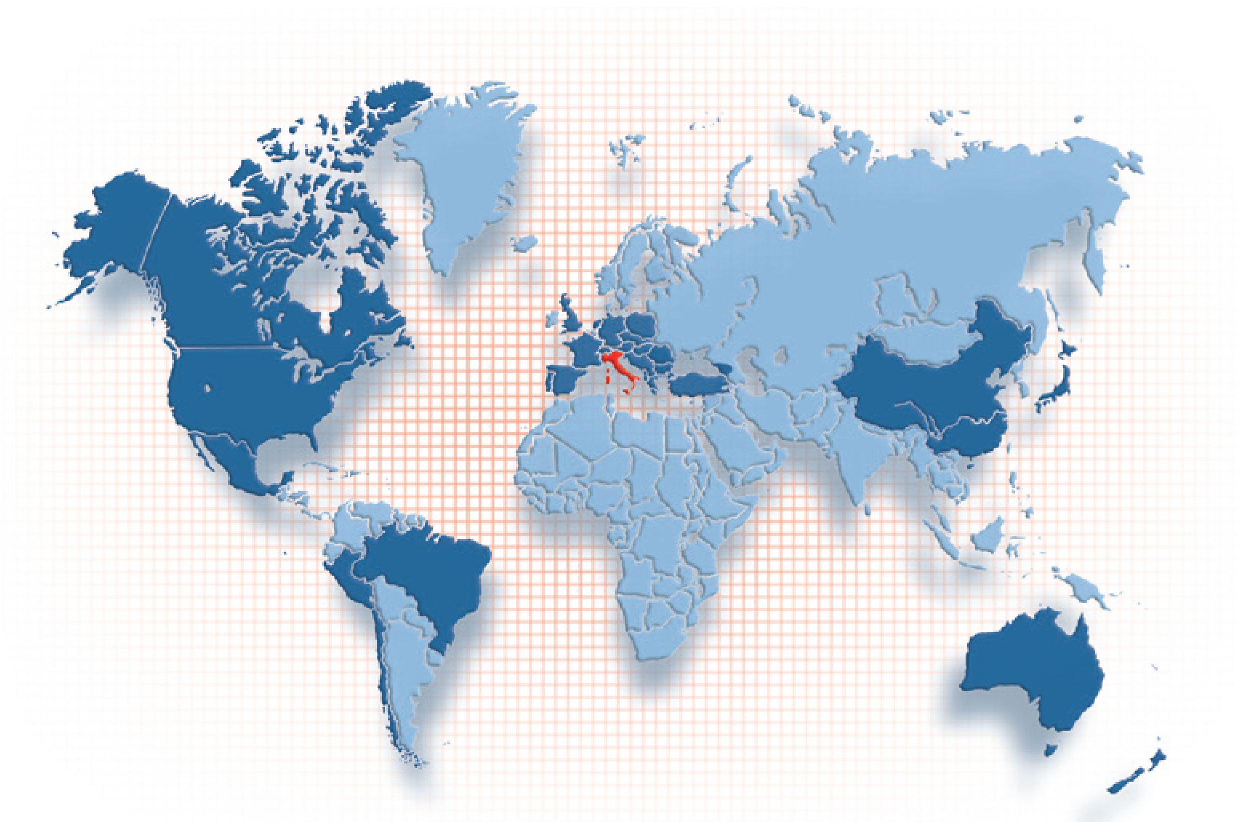


Todas as maquinas Winus são fornecidos com uma embalajem adaptada ha expedição internacional para via aéria, maritima ou contenetor.

Winus S.r.l. forneze a DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE e o MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO.

A conconselha-se uma leitura atenta do manual antes de montar operal a maquina.

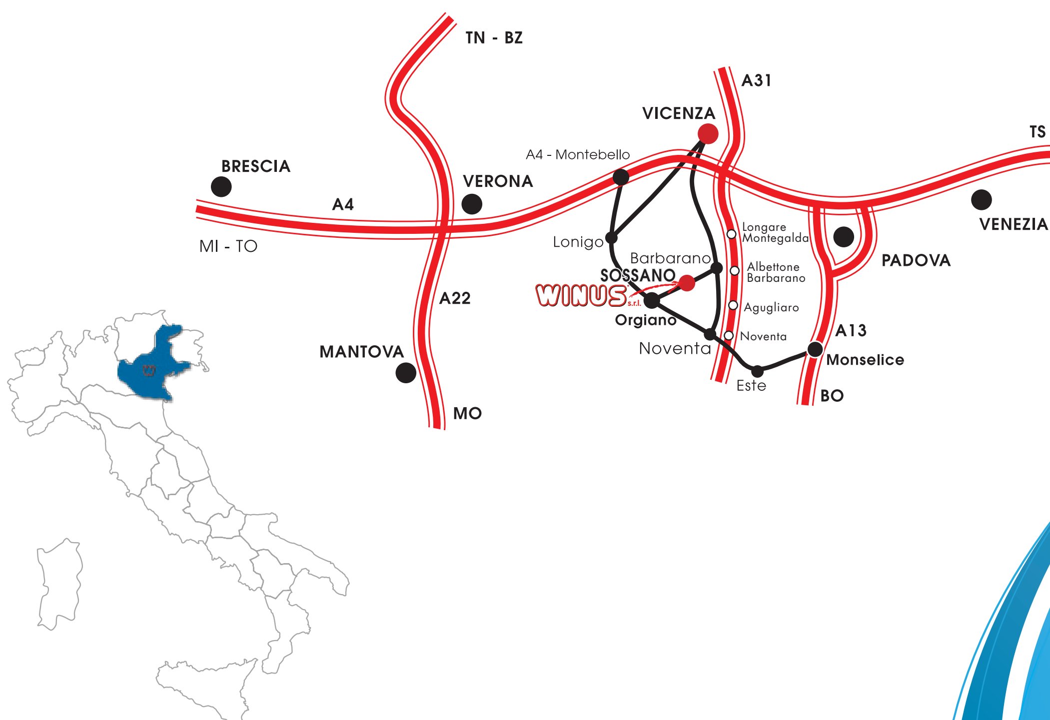
WINUS WORLDWIDE DISTRIBUTION NETWORK



Note

1) Acqua glicolata in ingresso refrigeratore =12°C e temperatura ambiente ≤ 25°C
2) Acqua glicolata in ingresso refrigeratore = -6°C e temperatura ambiente ≤ 25°C
Miscela: 55% acqua 45% glicole propilenico
3) Vino in fermentazione alla temperatura di 19°C; temperatura glicole inviata ai serbatoi = 12°C, temperatura ambiente = 25°C, contenitori del vino non isolati.
Winus s.r.l. si riserva di modificare i contenuti del presente catalogo, nella sua politica di costante miglioramento dei prodotti, senza obbligo di preavviso.

1) Glycol mixture temperature at the cooler inlet = 12°C room temperature ≤ 25°C
2) Glycol mixture temperature at the cooler inlet =-6°C room temperature ≤ 25°C
Mixture: 55% water 45% propylene glycol
3) Fermenting wine at 19°C; glicol temperature sent to the tanks = 12°C, room temperature = 25°C, wine tanks without insulation.
Winus S.r.l. reserves the right to modify the contents of this catalog, in its policy of constant product improvement, without notice.



WINUS s.r.l.

Via Daniele Manin, 37
I - 36040 SOSSANO (VI)
Tel. +39 0444 781105
Fax +39 0444 782728

www.winus.it
winus@winus.it





RIVENDITORE AUTORIZZATO/*AUTHORIZED RETAILER*
VERTRAGSHÄNDLER/REVENDEDOR AUTORIZADO
REVENDEUR AUTORISE/REVENDEDOR AUTORIZADO